

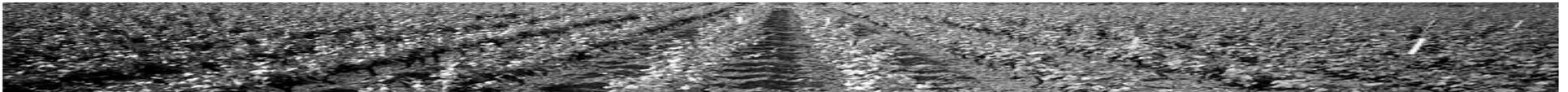


Vins de Cahors

(Œnologie 15)

Eric Ovin

7 septembre 2015





Cahors



Plan de l'Exposé

1. Situation géographique
2. Un peu d'histoire
3. Les cépages
4. Les terroirs / Le vignoble
5. Les vins



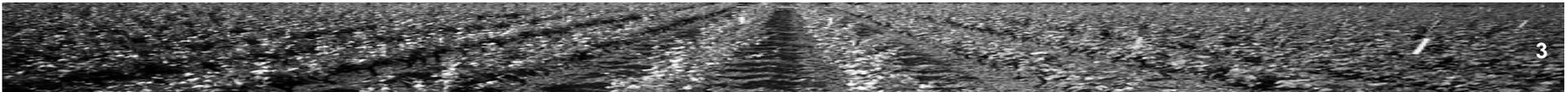


Cahors



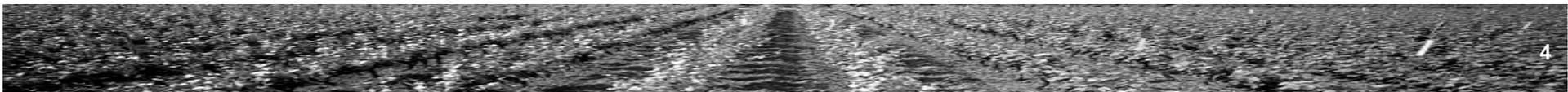
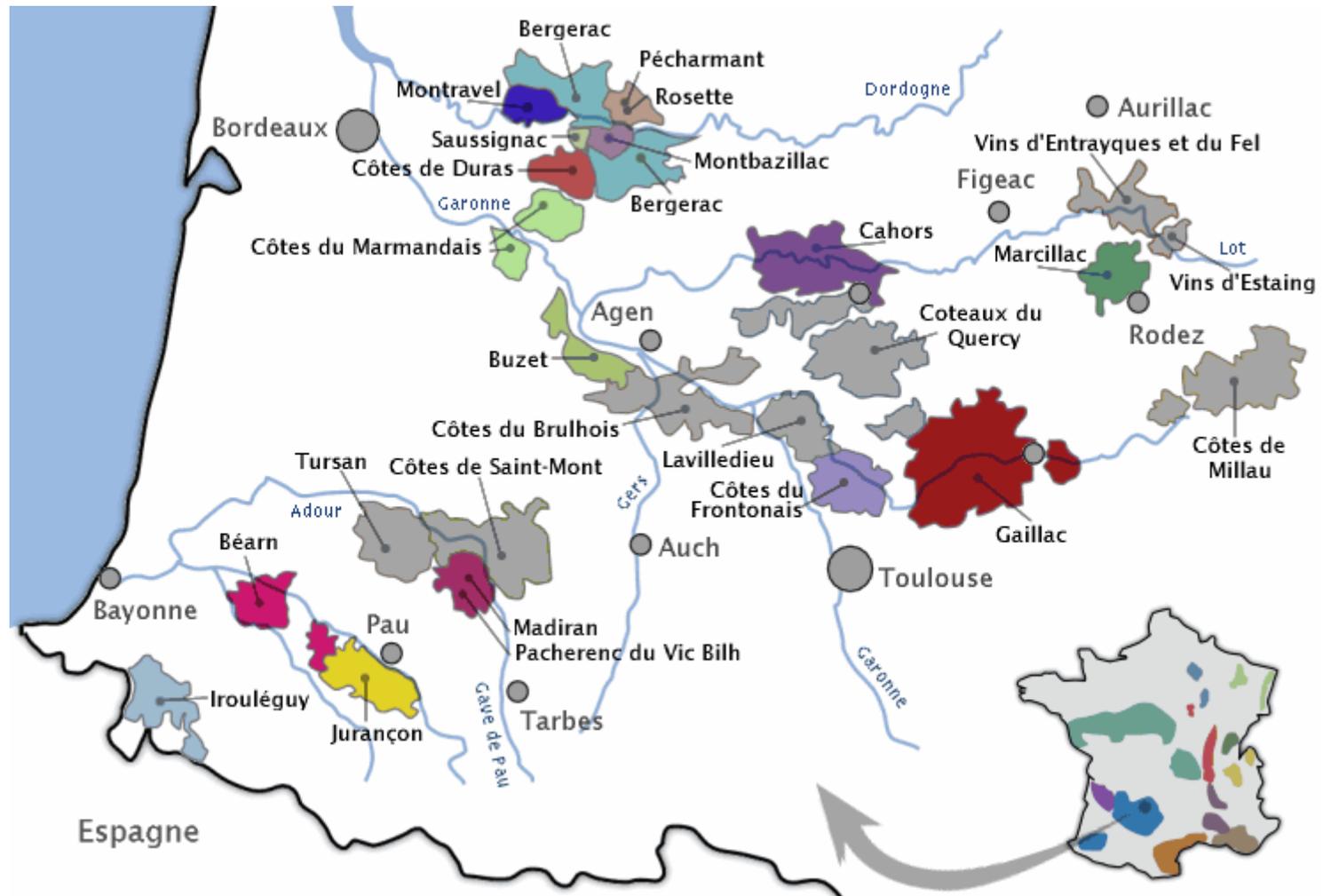
1. Situation géographique

- Vins du sud-ouest
- Département du Lot
- En aval de Cahors
 - < Puits l'Evêque - Cahors >
- De part et d'autre de la vallée du Lot



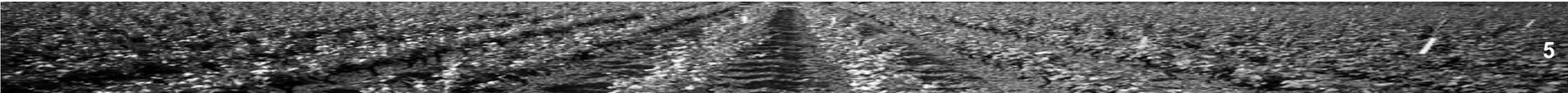
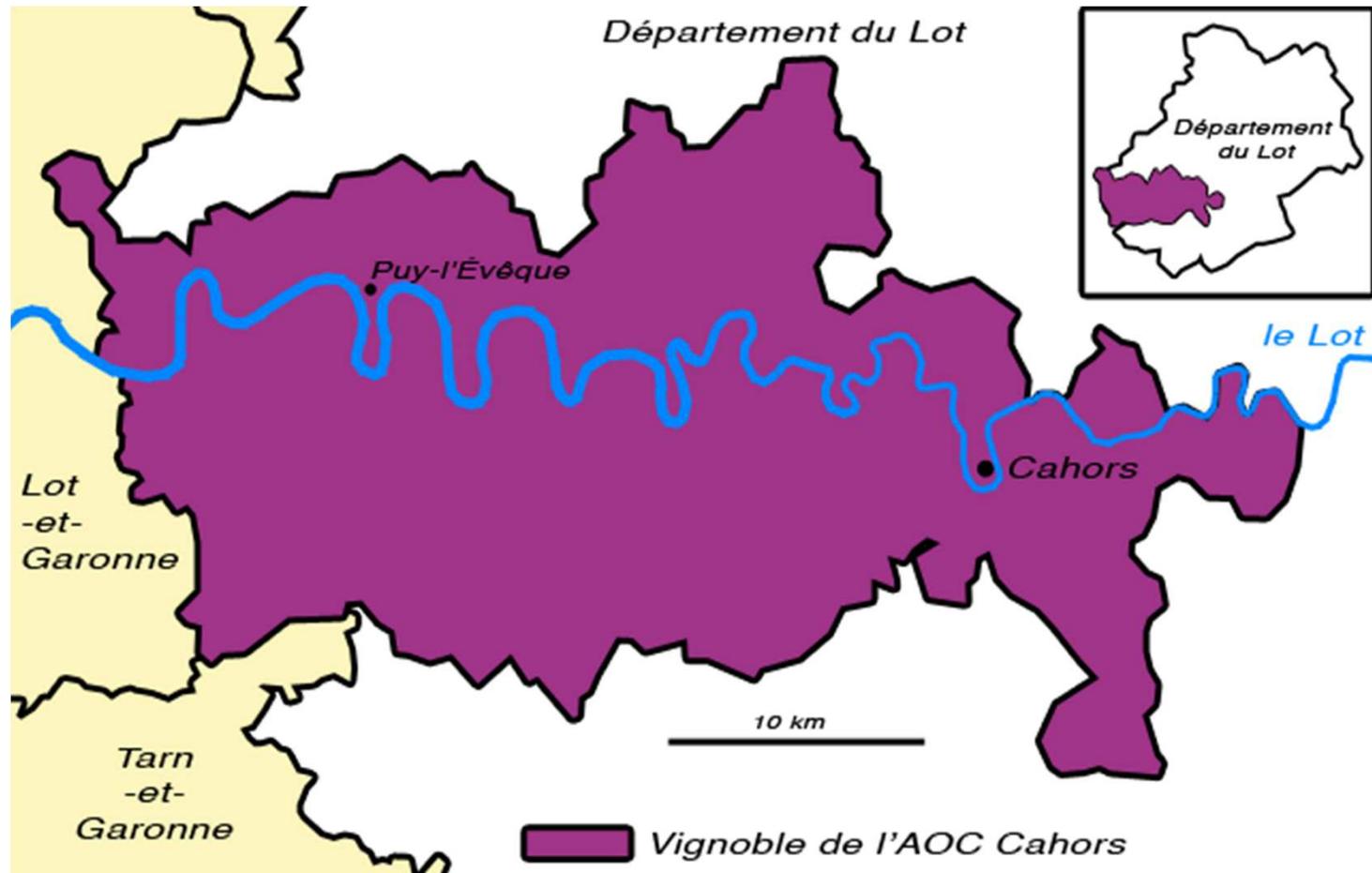


Cahors : Les Vins du Sud-Ouest





Vignoble de l'AOC Cahors





Cahors

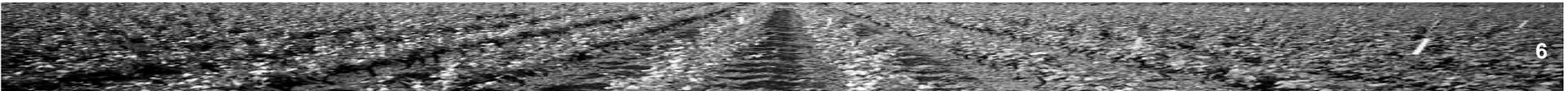


2. Un peu d'histoire

- Implanté par les Romains (2 000 ans !)
- Concurrence aux vins italiens
- Arrachage en l'an 92
- **1152** : Mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II
→ Ouverture du marché anglais "Black wine"
- Concurrence avec Bordeaux !
- **1241** : Henri III → Privilège Bordelais
- **1373** : Mandat favorisant les vins bordelais
(surtaxation des vins du "Haut-Pays")
[Louis XVI mettra fin aux privilèges en 1773]

MAIS

- François I^{er} fait planter du "cahors" à Fontainebleau
- Pierre le Grand de Russie l'impose à l'Eglise orthodoxe
- **1865** : Phylloxera → **1877** : Destruction totale !



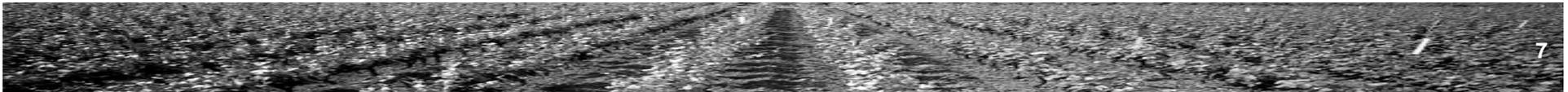


Cahors



2. Un peu d'histoire (suite)

- **1947** : Relancement de la culture du "Côt"
- **1956** : Destruction de + de 90 % du vignoble par des gelées
- **1957 → 1970** : Replantages divers :
 - Côt
 - Merlot
 - Tannat
- **1971** : 440 ha AOC (G. Pompidou)
- **2000** : > 4 500 ha
- **2007** : UIVC (Union interprofessionnelle des vins de Cahors)
Développement des vins de cépage "MALBEC"
avec l'Argentine
- **Ventes** - aux USA
 - au Canada
 - en Chine





Cahors



3. Les cépages du Cahors

- **Principal** : le Côt (ou Auxerrois) (Malbec/Gironde)
- **Autres** : - Autrefois → Jurançon
→ Mérille
→ Valdiguié
- Aujourd'hui → Merlot
→ Tannat
- **Par décret du 19 octobre 2009**
 - Côt : minimum 70 %
 - Merlot/Tannat : maximum 30 %



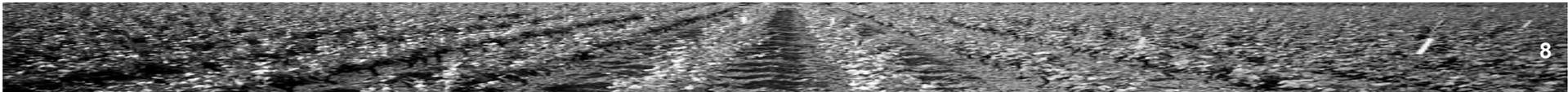
Côt



Merlot



Tannat





Cahors



4. Les terroirs / Le vignoble

4.1. Les terroirs

- **2 terroirs distincts**

- a - Coteaux de la vallée du Lot

- b - Les Causses



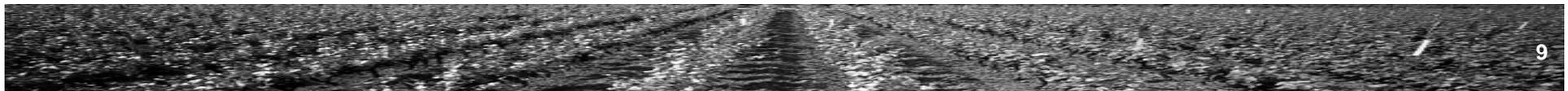
- a) **Les 3 terrasses alluviales (rive droite)**

- 1^{ère} : riche en eau → vins fruités
 - 2^e : plus "sèche" → vins "plus ronds"
 - 3^e : drainage "poussé" → vins structurés

- b) **Les "Causses" (rive gauche)**

- Plus de 300 mètres
 - Sols drainants (racines profondes)
 - Sols peu fertiles
 - Conditions "extrêmes"

- Vins plus fins mais moins "charnus"





Cahors



4.1. Les terroirs (suite)

▪ Climat

Combinaison de :

• Climat océanique

- Bonne répartition pluviométrique
→ Arrière-saison sèche
- Températures douces
- Ensoleillement important

Et • Climat montagnard (Massif Central)

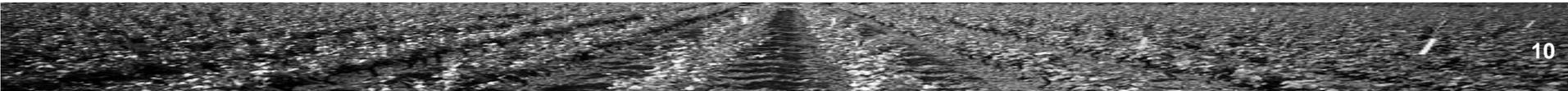
- Climat hivernal sain

ET

• Climat local

- Sinuosité de la rivière
→ Ralentissement du vent
- Expositions - Sud-est
- Sud-ouest

} Les meilleures



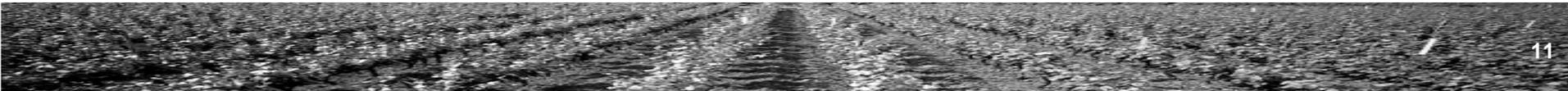


Cahors



4.2. Le vignoble : 45 communes

- Rive droite du Lot et "Causses" sur rive gauche
- Minimum 4 000 pieds/ha
 - 2,5 m entre rangs
 - 0,9 à 1,3 m entre pieds
 - Concurrence entre ceps
 - Meilleure maturité (couleur, arômes)
- Taille "courte" :
 - Gobelet
 - Eventail
 - Cordon de Royat
- Taille "longue" - Guyot simple/double (12 bourgeons)
- Récolte : 8 500 kg/ha (max.)
- Rendement : 25 à 50 hl/ha (60 hl/ha max.)
- En majorité, vendanges à la machine





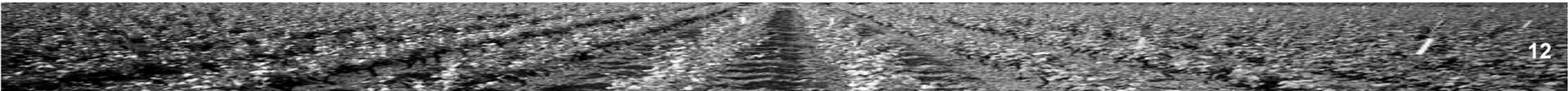
Cahors



5. Les vins

5.1. Vinification

- Vendanges à maturité (min. 193 g sucre/l)
(titre alcool : 15,5 % vol. min.)
- Eraflage obligatoire
- Macération longue (15 à 30 jours) avec remontages (oxygène)
 - Extractions :
 - Polyphénols
 - Tannins
 - Anthocyanes
- Soutirage → vins de goutte
et pressurage des marcs → vins de presse
- Mise en cuve → fermentation malolactique
- Assemblages éventuels (goutte et presse)
- Elevage en barrique (1 à 3 ans)





Cahors



5.2. Les vins



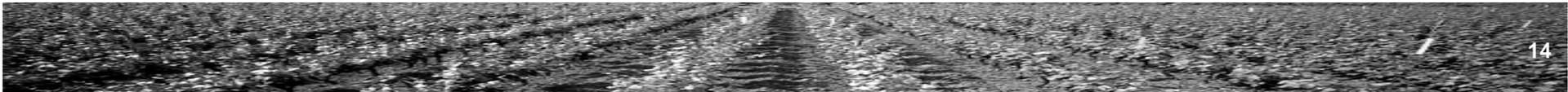
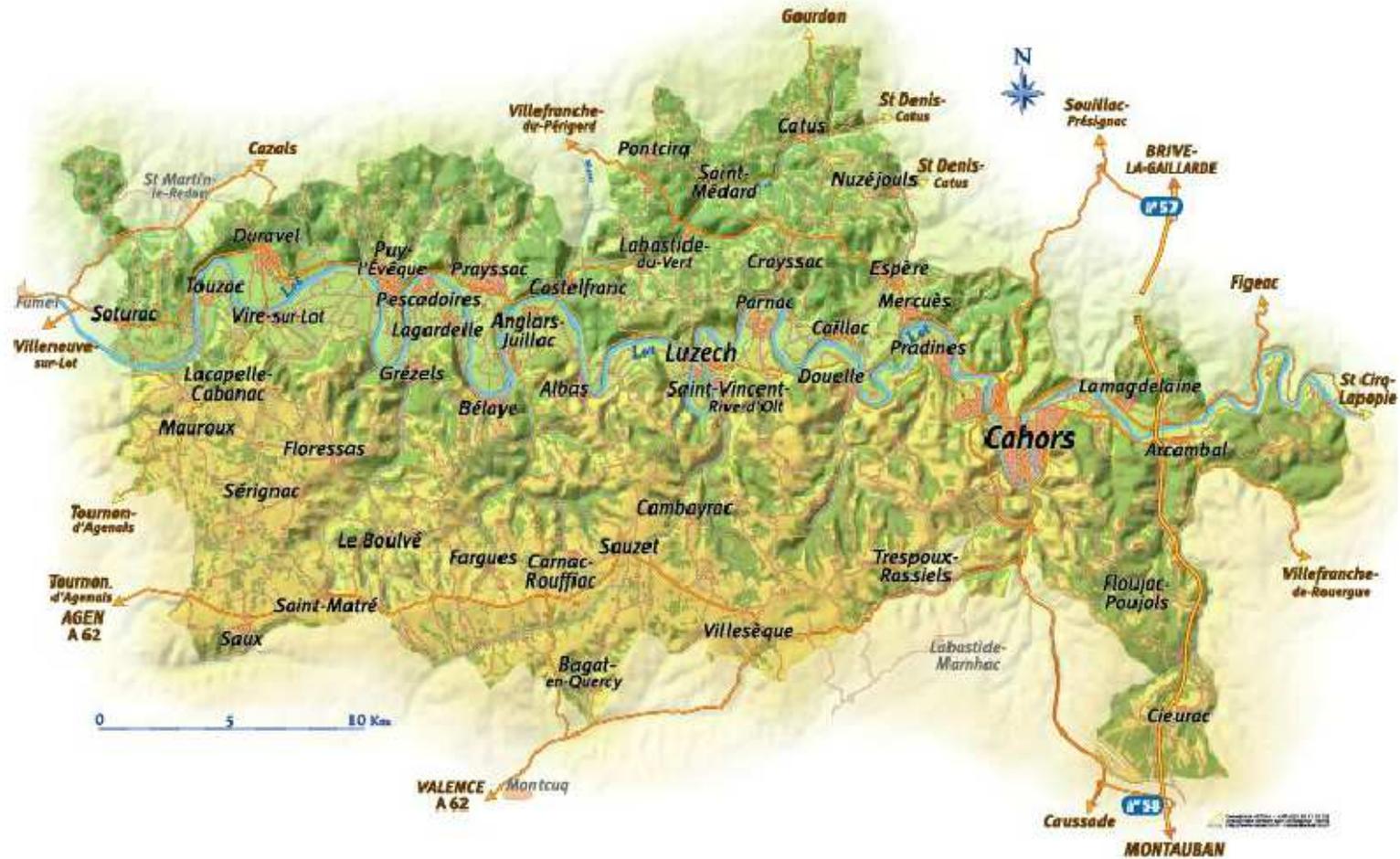
- Vins "sombres"
- **Robe** violacée noire ou pourpre sombre (proportion Côt/Merlot)
- **Nez**
 - Jeune : (< 2 ans)
 - Fruits noirs (mûre, cassis, cerise noire)
 - Epices (régilisse, cannelle, anis, cacao)
 - "Vieux" : (> 4-5 ans)
 - Arômes sous-bois (champignons, humus)
 - Arôme de truffe
- **Bouche**
 - Jeune :
 - Tannique, astringent, acide
 - Arômes fruités et épicés
 - "Vieux" :
 - Tannins se fondent
 - Structure dense et douce
- **Garde** : 10 ans et plus
- **Gastronomie** :- Viandes rouges
 - Daubes et civets (canard, biche)

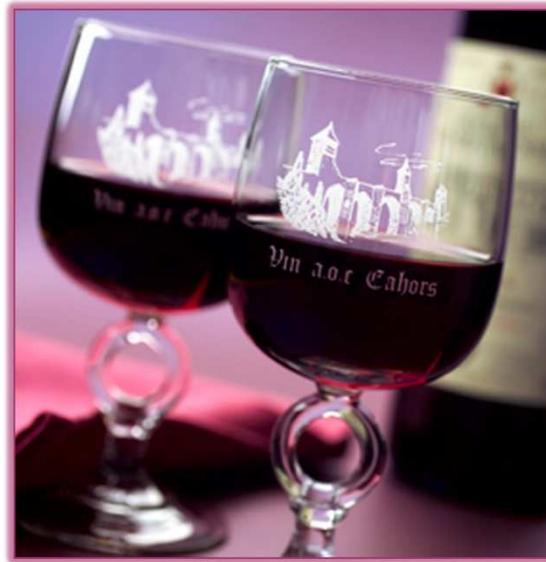


Cahors



Aperçu géographique des villages de Cahors





*Merci de votre attention
et bonne dégustation !*



Vins de Cahors



En dégustation

1. Château du Cèdre 2011
2. Château La Caminade "La Commandery" 2009
3. Château Triguedina "The Black Wine" 2008

Pour le repas

Entrée : Château Pinteraie 2011

Plat : Château Pinteraie "L'Authentique" 2010

